

## Ubur-ubur asin – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	5
8 Pelabelan.....	5
Lampiran A (normatif) Diagram alir proses ubur-ubur asin.....	6
Bibliografi .....	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses ubur-ubur asin.....	6



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ubur-ubur asin dalam kemasan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2707-1992, *Ubur-ubur asin*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis (PT) 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Ubur-ubur asin – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan ubur-ubur asin.

### 2 Acuan normatif

SNI 2707.2:2010, *Ubur-ubur asin – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku ubur-ubur asin sesuai SNI 2707.2:2010.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Garam

Garam yang dipakai bersih sesuai SNI 01-4435-2000.

#### 4.3 Bahan tambahan

Bahan tambahan pangan pengeras sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

### 5 Peralatan

#### 5.1 Jenis peralatan

- a) Bak penggaraman;
- b) Bak penampungan;



- c) Bak peniris;
- d) Keranjang plastik;
- e) Meja proses;
- f) Pisau;
- g) Pengaduk;
- h) Sikat pembersih;
- i) Timbangan.

## 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ubur-ubur asin mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.2 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku ubur-ubur dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) yang diperlukan sampai produk akhir.

#### 6.1.3 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.4 Bahan tambahan

- a) Potensi bahaya: jenis dan kadar tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan tambahan dengan jenis dan kadar yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



- c) Petunjuk: bahan tambahan yang diterima pada unit pengolahan diverifikasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

## 6.2 Pemotongan dan penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bagian badan dan kaki secara terpisah sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bagian kaki ubur-ubur dipotong dan dipisahkan dari bagian badan, dan bagian organ dalam dibuang secara cepat, cermat dan saniter.

## 6.3 Penghilangan lendir

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku kaki yang bersih dari lendir.
- c) Petunjuk: bagian kaki ubur-ubur ditiriskan secara cermat dan saniter.

## 6.4 Penghilangan kulit ari

- a) Potensi Bahaya: kerusakan fisik karena waktu perendaman yang berlebihan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih dari kulit ari.
- c) Petunjuk: bagian badan ubur-ubur direndam dalam larutan bahan pengeras. Selanjutnya kulit ari dibersihkan dari badan secara cermat dan saniter.

## 6.5 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bagian badan dan kaki ubur-ubur yang bersih dari sisa lendir dan kotoran sesuai spesifikasi dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: bagian badan dan kaki ubur-ubur dicuci dengan menggunakan air bersih mengalir secara cepat, cermat, dan saniter.

## 6.6 Perendaman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik akibat penggunaan bahan pengeras dan waktu perendaman yang berlebihan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur produk sesuai spesifikasi mutu ubur-ubur asin.
- c) Petunjuk: bagian badan dan kaki ubur-ubur direndam terpisah dalam larutan bahan pengeras dengan konsentrasi dan waktu yang telah ditentukan, dilakukan secara cermat dan saniter.

## 6.7 Penggaraman

### 6.7.1 Kaki

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur produk sesuai spesifikasi mutu ubur-ubur asin.
- c) Petunjuk: bagian kaki ubur-ubur ditaburi garam atau direndam dalam larutan garam dengan konsentrasi dan waktu yang telah ditentukan, dilakukan secara cermat dan saniter.



### 6.7.2 Badan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur produk sesuai spesifikasi mutu ubur-ubur asin .
- c) Petunjuk: bagian badan ubur-ubur ditaburi garam dan bahan pengeras atau direndam dalam larutan garam dan bahan pengeras dengan konsentrasi dan waktu yang telah ditentukan, dilakukan secara cermat dan saniter.

**CATATAN 1** Penggaraman dilakukan berulang kali sampai mendapatkan tekstur sesuai spesifikasi ubur-ubur asin.

**CATATAN 2** Khusus untuk bagian badan penggaraman akhir dilakukan tanpa menggunakan bahan pengeras.

### 6.8 Pembersihan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang bersih sesuai spesifikasi mutu ubur-ubur asin.
- c) Petunjuk: bagian badan ubur-ubur asin disikat menggunakan alat yang sudah dicelupkan dalam larutan garam dengan konsentrasi tertentu secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.9 Penirisan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan ubur-ubur asin sesuai spesifikasi mutu ubur-ubur asin serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ubur-ubur asin ditumpuk dengan ketinggian dan waktu tertentu dalam bak penirisan secara cermat dan saniter. Selama penirisan produk dibalik secara periodik untuk mendapatkan keseragaman kandungan air.

### 6.10 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene .
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang seragam sesuai spesifikasi mutu ubur-ubur asin.
- c) Petunjuk: ubur-ubur asin dipisahkan berdasarkan mutu dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter.

### 6.11 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan ubur-ubur asin yang aman untuk dikonsumsi .
- c) Petunjuk: ubur-ubur asin dimasukkan kedalam plastik dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi dilakukan secara cermat, saniter.

### 6.12 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.



### 6.13 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk disimpan dalam ruangan dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

### 6.14 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: ubur-ubur asin yang telah dikemas dimuat dalam kondisi saniter dan higienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

## 7 Syarat pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ubur-ubur asin harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ubur-ubur asin.

### 7.2 Teknik pengemasan

Ubur-ubur asin dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

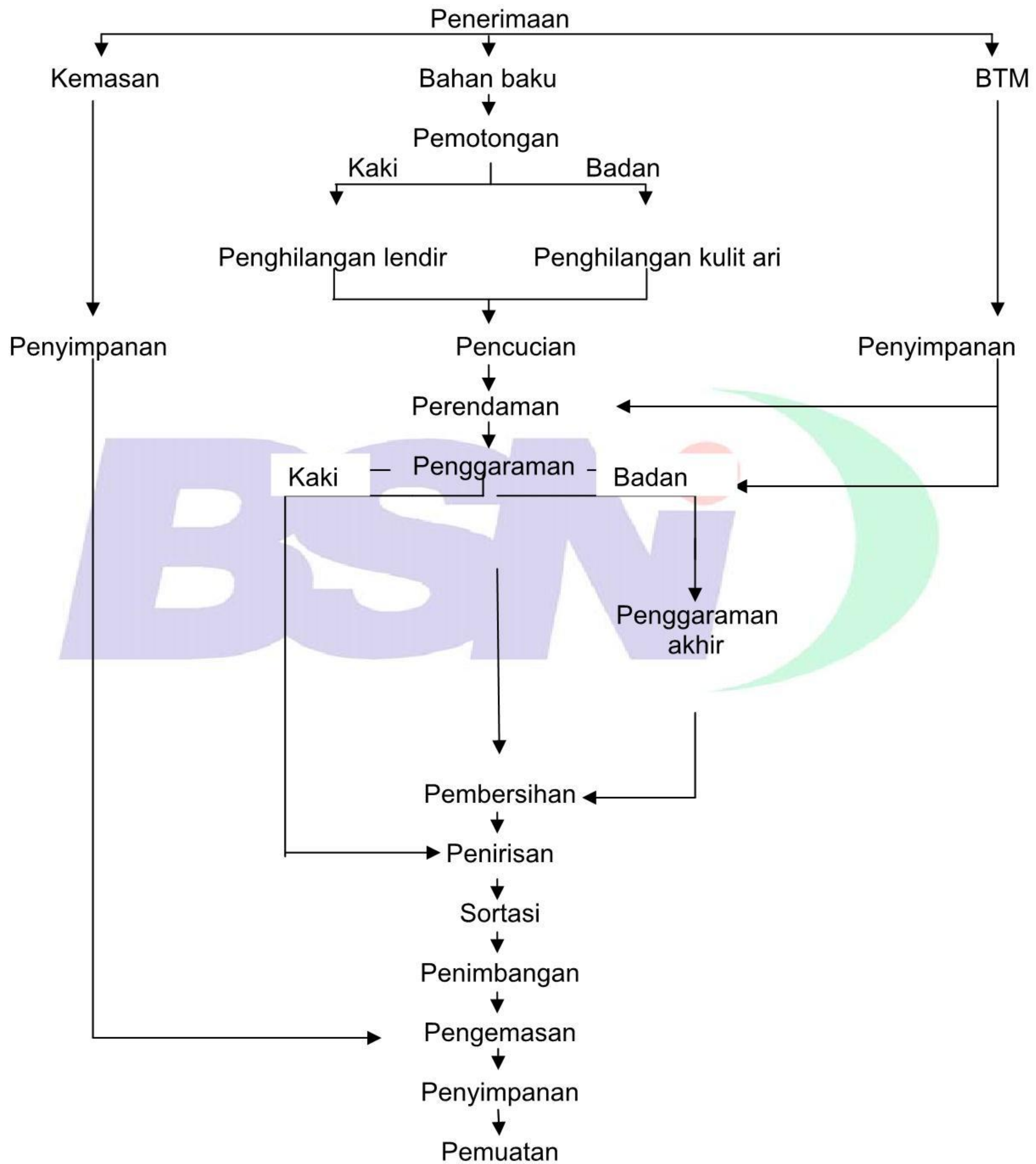
## 8 Pelabelan

Setiap kemasan produk ubur-ubur asin yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Diagram alir proses ubur-ubur asin**



**Gambar A.1 - Diagram alir proses ubur-ubur asin**



## Bibliografi

Permenkes No. 722/MENKES/Per/IX/88, *tentang bahan tambahan makanan.*

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)